

AUSGABE  
05/2018

# INSIDER



## TOP-ERGEBNISSE FÜR OÖ BEI DEN STAATSMEISTERSCHAFTEN

Bericht Seite 3

## ACRYLAMID VERORDNUNG IM GASTGEWERBE

Bericht Seite 4

## PUBLIC VIEWING 2018

Bericht Seite 10

## INHALT

### Vorwort

Top-Ergebnisse für OÖ bei den Staatsmeisterschaften	3
---	---

### Interessenvertretung

Acrylamid Verordnung im Gastgewerbe	4
Beihilfe für Arbeiterprobung	6
Praktikanten im Gastgewerbe	6
Kollektivvertragsabschluss	7
Schankgefäße-Verordnung	7

### Branchenservice

Koch-Staatsmeister kommt aus OÖ	8
Public Viewing 2018 - das Wichtigste zusammengefasst	10
Ausdehnung der Berufsschulzeiten	12

### Gesellschaft

Überreichung Kommerzialrats-Dekret an Helmut Peter	13
Stimmungsvolles Highlight am Traunsee	14
Wirteball des Bezirkes Rohrbach	14
Wir gratulieren Jack the Ripperl zum 1. Geburtstag	15
JKU-Infoabend	15



# TOP-ERGEBNISSE FÜR OÖ BEI DEN STAATSMEISTERSCHAFTEN!

*Unsere Lehrlinge begeisterten mit sensationellen Leistungen und Spitzenergebnissen!*



v.l.: Thomas Mayr Stockinger, Stefan Praher, Gerold Royda

Von 18. bis 20. April fanden die österreichischen Staatsmeisterschaften der touristischen Lehrberufe in Obertrum/Sbg. statt. Die besten Lehrlinge aus ganz Österreich stellten ihr Können in den Kategorien Koch, Restaurantfachmann sowie Hotel- und Gastgewerbeassistent unter Beweis. Die oberösterreichischen Teilnehmer zeigten dabei einmal mehr, dass sie zur absoluten Spitze unseres Landes zählen. In allen Bereichen wurden Top-Platzierungen erzielt. Herausragend dabei war die Performance von Marco Panhölzl, der den Staatsmeistertitel der Köche nach OÖ holte.

Solche Ergebnisse zeigen eindrucksvoll, welche hohe Qualität die Lehrausbildung in unserem Bundesland hat! An dieser Stelle daher nicht nur herzliche Gratulation unseren TeilnehmerInnen an den Staatsmeisterschaften für ihre sensationellen Leistungen, sondern vor allem ein Dankeschön an unsere Betriebe für die hochqualifizierte Lehrlingsausbildung, die solche Ergebnisse überhaupt erst möglich macht. Dass die Gastronomie und Hotellerie - entgegen immer wieder anderslautender Darstellungen - für junge Leute gute berufliche Perspektiven eröffnet, sehen wir vor allem in den steigenden

Lehrlingszahlen bestätigt. Im vergangenen Jahr ist die Zahl der Lehrlinge in Oberösterreich um 66 auf insgesamt 1406 gestiegen. Das Gros davon verteilt sich auf Koch/Köchin (608), Gastronomiefachmann/frau (363) sowie Restaurantfachmann/frau (242). Für uns auch ein Signal dafür, dass die Fachgruppenaktivitäten um den Berufsnachwuchs (Kampagne Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mich, Junior-Koch-Challenge, EuroSkills, World Skills etc.) bei den jungen Leuten auf fruchtbaren Boden fallen. Und auch was die Zufriedenheit mit der Berufswahl betrifft gibt es durch eine Lehrlingsbefragung in der Branche klare Ergebnisse. Derzufolge sind 89,3 Prozent der mehr als 270 befragten Lehrlinge in Gastronomie und Hotellerie mit ihrem Beruf (sehr) glücklich und zufrieden. Mehr als die Hälfte aller Befragten würde diesen Beruf wieder wählen, knapp 60 Prozent wollen auch nach dem Lehrabschluss im touristischen Berufsfeld bleiben. Knapp zwei Drittel gaben auch eine klare Empfehlung für eine Lehre im Tourismus ab.



Thomas Mayr-Stockinger  
Obmann der Fachgruppe  
Gastronomie

Stefan Praher  
Geschäftsführer der Fachgruppe  
Gastronomie und Hotellerie

Gerold Royda  
Obmann der Fachgruppe  
Hotellerie

# ACRYLAMID VERORDNUNG IM GASTGEWERBE

*Mit 11. April 2018 ist die Europäische Kommissionsverordnung zum Thema Acrylamid („Pommes-Verordnung“) in Kraft getreten.*

Durch die Verordnung will die EU-Kommission die vermutlich krebserregende Substanz Acrylamid in der Aussenhausverpflegung reduzieren. Acrylamid entsteht bei starker Erhitzung stärkehaltiger Lebensmittel wie z.B. bei der Herstellung bzw. Zubereitung von Pommes Frites, Brot, Chips oder Frühstückscerealien.

Die meisten Gastronomiebetriebe fallen unter die Ausnahmebestimmung des Art 2 Abs. 2 der Verordnung und sind dadurch von wesentlichen Teilen - insbesondere der verpflichtenden Probenentnahme zur Kontrolle der Grenzwerte - ausgenommen.

## ALLGEMEINE MINIMIERUNGSMASSNAHMEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE (GEMÄSS ANHANG II TEIL A)

Die Anwendung der einzelnen Minimierungsmaßnahmen muss nicht gesondert dokumentiert werden, und kann im Falle einer Kontrolle durch „Augenschein“ nachgewiesen werden.

### ROHSTOFFE

- Schonende Lagerung von Erdäpfel (nicht unter 6 Grad)
- Erwerb von Erdäpfel- bzw. Kartoffelsorten mit geringem Zuckergehalt - soweit dies mit den Gerichten vereinbar ist
- Erdäpfel nach dem Schälen waschen und - wenn möglich und mit dem Gericht vereinbar - in warmem Wasser einlegen und vor dem Verarbeiten abspülen, um den Stärkeanteil zu verringern.

### FRITTIEREN UND BACKEN

- Beim Frittieren von tiefgefrorenen Produkten und Aufbacken von halbfertigem Brot sind die Anweisungen für die Zubereitung zu beachten.
- Das Öl in der Fritteuse sollte Frittieren bei niedrigen Temperaturen ermöglichen und nicht über 175 Grad erhitzt werden. Rückstände sind regelmäßig aus der Fritteuse zu entfernen.
- Die Kommission empfiehlt, Farbtabelle in die Nähe der Fritteuse zu hängen, um Mitarbeitern den optimalen Bräunungsgrad aufzuzeigen. Auch für gegrillte Sandwiches werden Farbtabelle empfohlen - sofern diese verfügbar sind.

### WIRD IM BETRIEB SELBST BROT GEBACKEN, SIND FOLGENDE MASSNAHMEN VORZUNEHMEN:

- Verlängerung der Hefegärung
- Optimierung des Feuchtigkeitsgehalts des Teigs für die Herstellung eines Erzeugnisses mit geringem Feuchtigkeitsgehalt
- Senkung der Temperatur und Verlängerung der Backzeit

Generell sollte Brot nicht zu dunkel gebacken werden. Dunkle Farbe aufgrund der Zutaten bzw. Art des Brotes ist weiterhin möglich.



#### MINIMIERUNGSMASSNAHMEN FÜR ZENTRALBELIEFERTE FRANCHISE- UND LIZENSBETRIEBE (GEMÄSS ANHANG II TEIL B)

Als Lieferanten dürfen nur Unternehmen in Frage kommen, die ihrerseits entsprechende Minimierungsmaßnahmen im Produktionsprozess durchlaufen.

Besondere Hinweise der Lieferanten sowie allgemeine Maßnahmen zur schonenden Lagerung von betroffenen Produkten sind zu befolgen.

Fritteusen sollten nach standardisierten Prozessen arbeiten (Standard Operating Procedures) und über entsprechende Kalibrierungen verfügen. Computergesteuerte Schaltuhren ermöglichen eine Programmierung von Standardprogrammen bezüglich Temperatur und Zeit.

Von Anhang II Teil B erfasste Lebensmittelunternehmer nehmen auf zentraler Ebene Proben von betroffenen

Produkten (Pommes Frites und Backwaren) zur Analyse, um eine Einhaltung der entsprechenden Richtwerte sicherzustellen.

Die gilt auch hinsichtlich Kaffee, wobei hier gewisse Abweichungen aufgrund von besonderen Röstungen zulässig sind. In diesen Fällen hat der Lieferant eine Begründung vorzulegen.

#### VERFAHREN DER LEBENSMITTELAUFSICHT

Werden von den Organen der Lebensmittelaufsicht aufgrund eines berechtigten Anlassfalles Proben genommen und stellt sich in Folge heraus, dass die Richtwerte für die betreffende Lebensmittelgruppe überschritten werden, hat der Betrieb die Minimierungsmaßnahmen zu evaluieren.

Die Lebensmittelaufsicht hat zugesagt, dass sie in den ersten Monaten nach dem Prinzip nur „Beraten statt strafen“ vorgeht.



**ACHTUNG:** Ein gänzlicher Entfall jeglicher Minimierungsmaßnahmen könnte in Zukunft Strafen nach dem LMSVG nach sich ziehen.

# BEIHILFE FÜR ARBEITSERPROBUNG

Das Arbeitsmarktservice Oberösterreich unterstützt die Möglichkeit, die fachliche und persönliche Eignung von bestimmten Bewerbern im Rahmen einer bis zu vierwöchigen Arbeitserprobung zu überprüfen. Diese Beihilfe können arbeitslose Personen erhalten, für die die Arbeitserprobung einen arbeitsmarktpolitisch

sinnvollen Weg zur Integration in den Arbeitsmarkt darstellt.

Es entsteht dabei kein Entgeltanspruch gegenüber dem Betrieb. Denn während der Erprobungszeit erhält die Arbeitskraft finanzielle Unterstützung vom AMS und ist kranken-, unfall- und pensionsversichert.

UNTERSTÜTZT WIRD DIE FESTSTELLUNG DER FACHLICHEN EIGNUNG - BIS ZU EINER WOCHEN - VON:

- Arbeitslosen mit zertifizierten Qualifikationen und Fertigkeiten, deren Anwendbarkeit fraglich ist (zB. da seit längerem nicht mehr ausgeübt)
- Arbeitslosen, die die Angaben über ihre Qualifikationen und Fertigkeiten nicht nachweisen können (zB. MigrantInnen)

UNTERSTÜTZT WIRD DIE FESTSTELLUNG DER PERSÖNLICHEN EIGNUNG - BIS ZU VIER WOCHEN - VON:

- Personen mit längerer Abwesenheit vom Arbeitsmarkt, die aufgrund persönlicher Umstände Schwierigkeiten haben, einen Arbeitsplatz zu finden bzw. zu behalten.
- Personen mit besonderen Eingliederungsproblemen (am Arbeitsmarkt benachteiligte Personen).



Die Gewährung einer Arbeitserprobung ist an ein Beratungsgespräch gebunden. Daher ist vor Beginn der Erprobung Kontakt mit der regionalen Geschäftsstelle des AMS OÖ aufzunehmen.

Die Kontaktdaten der regionalen Geschäftsstellen und detaillierte Informationen finden Sie unter: <http://www.ams.at/ooel>.

# PRAKTIKANTEN IM GASTGEWERBE

Praktikanten sind grundsätzlich - wie andere Arbeitnehmer auch - in den Kollektivvertrag einzustufen und entsprechend zu entlohnen. Unentgeltliche Tätigkeiten (Stichwort: Volontariat) werden in der Gastronomie in der Praxis kaum anerkannt (mit Ausnahme der sogenannten familienhaften Mitarbeit). Dennoch gibt es Sonderregelungen, die eine aus Sicht des Arbeitgebers günstigere Entlohnung von Praktikanten vorsehen. Dabei ist zunächst zu unterscheiden, ob der jeweilige Praktikant Arbeiter- oder Angestelltentätigkeiten durchführt.

Im Bereich der Arbeiter (v.a. Kellner) werden Pflichtpraktikanten zwar als Arbeitnehmer behandelt, sie haben aber nur Anspruch auf ein reduziertes Entgelt und zwar in Höhe der Lehrlingsentschädigung für das mit

dem jeweiligen Schuljahr korrespondierende Lehrjahr. Diese Regelung gilt allerdings nur für Schüler von bestimmten Schulen (zB höhere Lehranstalt für Tourismus, höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe), die aufgrund schulrechtlicher Vorschriften ein Betriebspraktikum ableisten müssen (dies wird von der jeweiligen Schule bestätigt).

Seit 2015 gibt es auch eine ähnliche Regelung für Pflichtpraktikanten mit Angestelltentätigkeiten, die aufgrund schulrechtlicher Bestimmungen ein Praktikum absolvieren müssen. Auch in diesem Fall ist ein reduziertes Entgelt in Höhe des mit dem jeweiligen Schuljahr korrespondierenden Lehrjahres, mindestens jedoch in Höhe der Lehrlingsentschädigung des zweiten Lehrjahres, zu bezahlen.



Abgesehen von den angeführten Ausnahmen bleibt es bei dem Grundsatz, dass die Entlohnung von Praktikanten nach der jeweiligen Lohn-/Gehaltstafel zu erfolgen hat.

## KOLLEKTIVVERTRAGS-ABSCHLUSS

### *Neue Lohn- und Gehaltstabellen für Gastronomie und Hotellerie.*

Die Sozialpartner im Hotel- und Gastgewerbe, die Fachverbände Gastronomie und Hotellerie in der WKÖ unter der Leitung vom oö Fachgruppenobmann Gerold Royda und die Gewerkschaften vida und GPA-djp haben die Lohn- und Gehaltsverhandlungen 2018 abgeschlossen. Ab 1. Mai 2018 sind die neuen Lohn- und Gehaltstabellen gültig.

Wie bereits im Vorfeld angekündigt, wird der Mindestlohn bzw. das Mindestgehalt ab 1. Mai 1.500,- Euro betragen.

Die Lehrlingsentschädigung im 1. Lehrjahr beträgt ab Mai 720,- Euro, im 2. Lehrjahr 825,- Euro, im 3. Lehrjahr 930,- Euro und im 4. Lehrjahr 1.025,- Euro.

Alle weiteren Informationen bzw. die Lohn- und Gehaltstabellen (gültig ab 1.5.2018) finden Sie auf unserer Homepage unter: [www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie) oder [www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie).

## SCHANKGEFÄSSE-VERORDNUNG

### *Füllstriche bei undurchsichtigen Schankgefäßen.*

Die Schankgefäße-Verordnung legt fest, dass sämtliche Füllhöhenmarkierungen ausreichend deutlich und dauerhaft sein müssen, um sicherzustellen, dass die Fehlergrenzen während des Gebrauchs nicht überschritten werden.

Bei undurchsichtigen Schankgefäßen (z.B. Schankgefäße aus Keramik) ist festgehalten, dass ein korrektes Ablesen des Füllstandes bei undurchsichtigen Gefäßen ausschließ-

lich durch Markierungen an der Innenseite des Gefäßes ermöglicht werden kann.

Bei undurchsichtigen Schankgefäßen muss daher zwingend der Füllstrich an der Innenseite des Gefäßes angebracht sein, um den genannten Anforderungen zu genügen. Dieser Füllstrich darf nicht mehr als 10 mm (bei großem Durchmesser bis maximal 20 mm) vom Rand entfernt sein.

# KOCH-STAATSMEISTER KOMMT AUS OÖ

*Jungkoch Marco Panhölzl setzte sich bei Staatsmeisterschaft der Tourismuslehrlinge in Obertrum durch; Silber für Oberösterreich in der Teamwertung.*

Österreichs bester Jungkoch kommt aus Oberösterreich. Der Peuerbacher Marco Panhölzl (beschäftigt in der Waldschänke, Grieskirchen) bot bei der Staatsmeisterschaft der Tourismuslehrlinge in der Kategorie „Küche“ die überzeugendste Leistung und holte sich damit neben der Goldmedaille auch den Staatsmeistertitel.



Gold erkochte auch Dominik Süß aus Oberkappel (Lehrbetrieb: Hotel Guglwald, Vorderweißenbach).

„Versilbert“ wurde die Küchenleistung von Theresa Kölblinger aus Eberstalzell (beschäftigt im Paradiso EurothermenResort Bad Schallerbach).





Mit Gold brillierte im „Service“ Julia Hochsteiner aus Steyr (Lehrbetrieb: Landhotel Forsthof, Sierning). Silber holten in dieser Kategorie Lisa Hollensteiner aus

Laussa (in Ausbildung im Landhotel Mader, Steyr) sowie der Linzer Martin Jakic (Lehrbetrieb: Il Teatro, Linz).



Zweimal Silber und einmal Bronze gab es in der Kategorie „Hotel- und Gastgewerbeassistent/in“ für Marie Liebetau aus Ebensee (beschäftigt im Seeböckenhôtel zum Weissen Hirschen, St. Wolfgang) und Sarunya Ngamloet aus Steyr (Lehrbetrieb: Landhotel Mader, Steyr) sowie Natalie Söllner aus Altmünster (tätig im Symposion Hotel Post, Traunkirchen).



Mit 3 x Gold, 5 x Silber und 1 x Bronze konnten sich die jungen Nachwuchstouristiker aus Oberösterreich in der Teamwertung hinter der Steiermark den zweiten Platz sichern, sind Gastronomie Fachgruppenobmann Thomas Mayr-Stockinger, Hotellerie-Fachgruppenobmann Gerold

Royda, der als Bundesausbildungsexperte zugleich den Juryvorsitz führte, und Fachgruppengeschäftsführer Stefan Praher stolz auf die Leistungen der öö. Lehrlinge bei der Staatsmeisterschaft.

# PUBLIC VIEWING 2018 - DAS WICHTIGSTE KURZ ZUSAMMENGEFASST

*Der Veranstalterverband Österreich hat für seine Mitglieder die Live-Übertragungsrechte für die Fußball-WM 2018 mit ORF und AKM vereinbart.*

## KEINE LIZENZGEBÜHREN SEITENS DES ORF/DER FIFA BESTEHT FÜR:

- Öffentliche Übertragungen in Bars/Hotels/Restaurants und anderen kommerziellen Betrieben, insofern diese Übertragungen innerhalb der gastronomischen Räumlichkeiten betrieben werden, die relevanten TV-Abonnements für den kommerziellen Bereich und die notwendigen örtlichen Genehmigungen vorhanden sind, sofern solche Veranstaltungen nicht gesponsert werden, kein Eintrittsgeld erhoben wird und keine zusätzlichen kommerziellen Aktivitäten gesetzt werden.
- Nicht-kommerzielle Public Viewing Events (kleine Veranstaltungen) mit bis zu maximal 100 Personen.

## KEINE LIZENZGEBÜHREN SEITENS DER AKM BESTEHT FÜR:

- Mitgliedsbetriebe der Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, im Speziellen Gastronomiebetriebe und dazugehörige Gastgärten
- Bildschirmdiagonale des verwendeten TV, der verwendeten Leinwand unter 3 Meter
- Keine kommerzielle Veranstaltung (zB ohne Eintritt, ohne Sponsoren)
- Bei zeitgleicher Übertragung der FIFA WM 2018™ Spiele
- Und nur für die TV-Übertragung der FIFA WM 2018™ Spiele



**ACHTUNG:** Werden im Rahmen der Veranstaltung die Gäste zusätzlich zB mit einer Band (Live Musik) oder mittels Hintergrundmusik unterhalten, ist diese öffentliche Aufführung von Musik nicht AKM frei.

**Hinweis:** für begleitende Hintergrundmusik haben die Betriebe ohnedies meist einen entsprechenden AKM-Jahresvertrag. Gibt es für Livemusik oder Hintergrundmusik allerdings keinen AKM-Vertrag, so ist eine Meldung bei der AKM notwendig und für diese öffentliche Aufführung von Musik, ein Entgelt an die AKM zu zahlen.

# Wann muss ich bei Public-Viewing-Events eine Lizenz beantragen?

	ORF / FIFA			A K M	
	KEINE MELDUNG NOTWENDIG	MELDUNG UND KOSTENFREIE LIZENZ	MELDUNG UND KOSTENPFLICHTIGE LIZENZ	KEINE MELDUNG NOTWENDIG	MELDUNG UND KOSTENPFLICHTIGE LIZENZ
NICHT KOMMERZIELL UNTER 3 METER DIAGONALE UNTER 100 PERSONEN	X			X	
KOMMERZIELL UNTER 3 METER DIAGONALE UNTER 100 PERSONEN			X		X
NICHT KOMMERZIELL ÜBER 3 METER DIAGONALE ODER ÜBER 100 PERSONEN		X			X
KOMMERZIELL ÜBER 3 METER DIAGONALE ODER ÜBER 100 PERSONEN			X		X



**NICHT KOMMERZIELLE VERANSTALTUNG:**  
kein Eintritt, keine Sponsoren,  
keine kommerzielle Verwertung

**KOMMERZIELLE VERANSTALTUNG:**  
Eintritt, Sponsoren,  
kommerzielle Verwertung

## BETRIEBSANLAGENGENEHMIG:

Keine Genehmigung ist in den Fällen des § 81 Abs. 2 GewO 1994 erforderlich wie zB bei: Änderungen von vorübergehender, vier Wochen nicht überschreitender Dauer, die keine Gefährdung des Lebens oder der Gesundheit von Personen bewirken und aus Anlass von Ereignissen oder Veranstaltungen, die in kulturellem oder sportlichem Interesse überregional breiter Kreise der Bevölkerung stattfinden, vorgenommen werden (betrifft „Public Viewing“ in Zusammenhang mit entsprechenden Großereignissen, wie Fußball-EM oder -WM, Olympische Spiele, Ski-WM, Erhebung einer österreichischen Stadt zur Kulturhauptstadt, etc.).

Das heißt für temporäre Änderungen in einem ansonsten genehmigten Gastronomiebetrieb - wie beim Public Viewing -

ist gemäß Gewerbeordnung keine weitere Genehmigung bzw. Anzeige mehr erforderlich!

Um aus der Verpflichtung „keine Gefährdung des Lebens oder Gesundheit von Personen“ ein allfälliges Risiko einer Bestrafung (zB nach einem Brand, Raufhandel) zu minimieren empfehlen wir eigene geeignete Maßnahmen in Betracht zu ziehen. Beispielsweise freiwillige Übernahme von Vorgaben aus der Oö. Veranstaltungssicherheitsverordnung (wie fixe Bestuhlung mit Abstand, Fluchtwege, kein offenes Feuer, zusätzliche Feuerlöscher, ...) mit allfällig nachweislicher Abstimmung mit zB Feuerwehr, Polizei. Verpflichtungen aus anderen Rechtsbereichen (zB Baurecht) bleiben durch die Genehmigungsbefreiung unberührt.

Weiterführende Informationen finden Sie unter [www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie)

# AUSDEHNUNG DER BERUFSSCHULZEITEN

*Beginnend mit Schuljahr 2018/2019 ausschließlich für die ersten Klassen!*

Die touristischen Lehrberufe waren - aufgrund unseres jahrelangen Einsatzes - die letzten dualen Ausbildungsbereiche, bei denen eine jährliche Berufsschulzeit von nur 8 Wochen gegolten hat. Ab dem Schuljahr 2018/2019 wird - im Einklang mit den meisten anderen Lehrberufen - diese jährliche Berufsschulzeit auf 10 Wochen ausgedehnt. Dabei haben wir uns dafür

eingesetzt, dass zunächst nur die 1. Klassen mit 10 Wochen beschult werden, die derzeit höheren Klassen, die mit 8 Wochen begonnen haben, diese auch mit der kürzeren Berufsschulzeit beenden können. Alle weiteren Informationen und Hinweise entnehmen Sie bitte dem folgenden Informationsschreiben, das wir von der Berufsschule erhalten haben.

## SCHREIBEN DER BERUFSSCHULE ALTMÜNSTER:

Das Kollegium des Landesschulrates hat mit 8. 11. 2017 die neuen (kompetenzorientierten) Lehrpläne für:

- Gastronomiefachmann/frau
- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/frau
- Systemgastronomiefachmann/frau
- Hotel- und Gastgewerbeassistent/in

In den 3-jährigen Lehrberufen wurde die Gesamtstundenanzahl von 1.080 Stunden auf 1.260 Stunden erweitert. Daraus ergibt sich eine wöchentliche Stundenanzahl von 42 Stunden sowie 10 Wochen pro Schulstufe. Im 4-jährigen Lehrberuf wurde die Gesamtstundenanzahl von 1440 Stunden auf 1620 Stunden erweitert.

Das heißt 40 (1. + 2. Klassen) und 41 (3. + 4. Klassen) Wochenstunden sowie 10 Wochen pro Schulstufe. Diese Klassen werden aufsteigend geführt.

**In den 2. bis 4. Klassen ändert sich nichts an den 8 Wochen Lehrgängen.**

## WIR BITTEN AUS SICHT DER BERUFSSCHULE UM VERSTÄNDNIS FÜR VERSCHIEDENE VERÄNDERUNGEN::

- Die Einberufungstermine sind für uns ein elementarer Baustein um das komplette Schuljahr planen zu können.
- Die Beschulung der 1. Klassen zu jetzt 4 und nicht mehr 5 Terminen bedeutet, dass wir die gleiche Anzahl an Schüler/innen in die Klassen einteilen müssen - daraus ergibt sich zwangsläufig die Notwendigkeit, die Anzahl der Schüler/innen in der Klasse zu erhöhen. Bedingt wird diese Maßnahme dadurch, dass wir selbstverständlich auch begrenzte Ressourcen an Unterrichtsräumen zur Verfügung haben.
- Das bisher bekannte Formular mit Terminwünschen kann aus administrativen Gründen leider nicht mehr zur Verfügung gestellt werden.
- Die Internatsanmeldungen sollten so früh wie möglich bei uns einlangen, da wir mehr Schüler/innen zum selben Zeitpunkt unterbringen müssen. Es kann daher leider auch vorkommen, dass wir Schüler/innen keinen Internatsplatz anbieten können. Wir nehmen bei einer etwaigen Ablehnung natürlich Rücksicht auf verschiedenste Faktoren (weite Anreise, Alter, Verbindungen mit öffentlichen Verkehrsmitteln,...).

Bei inhaltlichen Rückfragen steht Ihnen die Berufsschule unter der Telefonnummer 07612/88530 gerne zur Verfügung.

# ÜBERREICHUNG KOMMERZIALRATS-DEKRET AN HELMUT PETER

*WKOÖ-Präsidentin Doris Hummer und Fachgruppen-Obmann Gerold Royda stellten sich beim „Rössl-Wirt“ mit einem besonderen Geburtstagsgeschenk ein.*

Mit einem besonderen Geschenk gratulierten Doris Hummer und Gerold Royda Helmut Peter zu seinem 70. Geburtstag. Die Präsidentin der WKO Oberösterreich und der Obmann der Fachgruppe Hotellerie überreichten dem „Rössl-Wirt“ das Dekret über die Verleihung des Berufstitels Kommerzialrat.

„KommR Peter hat es mit viel Fleiß und Geschick geschafft, aus dem Weißen Rössl am Wolfgangsee nicht nur einen touristischen Leitbetrieb zu machen, dieses Traditionshotel ist gleichsam eine Institution, deren Hüter die ‚Rössl-Wirtsleut‘ seit jeher waren“, würdigte Obmann Gerold Royda den unermüdlichen Einsatz des Jubilars. Seine berufliche Karriere im Weißen Rössl startete KommR Peter nach absolviertem BWL-Studium an der Hochschule

für Welthandel im Jahr 1973. 1979 übernahm er die Geschäftsführung dieses weltweit bekannten 4-Sterne-Superior-Betriebes, den seit 2011 nun Tochter Gudrun Trautmann-Peter in 5. Generation führt.

KommR Peter war nicht nur als Hotelier und Unternehmer höchst erfolgreich, er hat sein Engagement viele Jahre lang auch in den Dienst der Politik und Wirtschaftsvertretung gestellt. Peters Stimme hörte man als Abgeordneter zum Nationalrat, als Präsident der Österreichischen Hotelvereinigung, im öö. Landestourismusrat sowie in der Wirtschaftskammer Oberösterreich. Hier insbesondere als Mitglied des Wirtschaftsparlaments, der Spartenkonferenz der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft sowie als Fachgruppenobmann-Stellvertreter der öö. Hotel- und Beherbergungsbetriebe.



## PÄCHTER GESUCHT CAFÉ-KONDITOREI GOLLNER - HINTERSTODER

- 320 m<sup>2</sup>
- 35 Sitzplätze + 30 Gartenplätze
- gut ausgestattetes und sehr gemütliches Café
- ab sofort zu pachten

Info: Franziska Gollner - 0664 / 7339 6450  
franziskagollner@gmx.at

## STIMMUNGSVOLLES HIGHLIGHT AM TRAUNSEE

*Musik, Show und Kulinarik machten beste Stimmung beim Traunseewirte Frühlingsball.*



Bildnachweis: KLEMENS FELLNER

Die Wirtenkooperation „Traunseewirte“ hat sich wieder einiges einfallen lassen, um die Besucher bei der 7. Auflage des Frühlingsballes zu begeistern: Einerseits mit einem tollen, attraktiven Musik- und Showprogramm, andererseits mit dem überraschend breiten Spektrum in der Kulinarik. Nach dem traditionellen Empfang mit SziGETI SEKT sorgten das Tanzorchester Linz AG, die Big Band Syndicate, Take Five, die Roither Feuerwehrmusi und die Tanzgruppe

Zoner aus Ebensee für einen schwungvollen Abend. Besonderes Augenmerk schenkten die Traunseewirte den Gaumenfreuden, die nicht zu kurz kamen. Liebhaber von Fisch, Fleisch und vegetarischer Kost wurden mit regionalen Spezialitäten, Hausmannskost und kreativer Frühlingsküche verwöhnt. Und weil das ausgiebige Feiern, Tanzen und Unterhalten hungrig macht, gab es natürlich wieder die traditionelle Mitternachtsjause.

## WIRTEBALL DES BEZIRKES ROHRBACH

Zum mittlerweile traditionellen Wirteball luden heuer einmal mehr das Wirteforum des Bezirks Rohrbach, die Wirtschaftskammer sowie Gast & Wirt ein. Diesmal trafen sich all jene, die normalerweise hinter der Ausschank stehen, im Veranstaltungssaal TUK des Gasthauses Vonwiller. Gestärkt mit Leckerbissen, blieb auch die Tanzfläche nicht lange leer, denn die Live-Band spannte den Bogen von Klassikern bis hin zu aktuellen Charthits. Die Kellnersensation Pronto Pronto sorgte für Staunen und Lacher und zu Mitternacht gab es die Verlosung der heiß begehrten Tombola-Preise.



Das Organisationsteam des Wirteballs Rohrbach mit Thomas Mayr-Stockinger (l) und Stefan Praher (r)

# WIR GRATULIEREN JACK THE RIPPERL ZUM ERSTEN GEBURTSTAG



Ende April feierte das Lokal „Jack the Ripperl“ in der Linzer Innenstadt seinen ersten Geburtstag, zu dem Geschäftsführer Stefan Praher den erfolgreichen Gastronomen Hannes Roither und Wolfgang Gittmaier gratulierte. Im „Jack the Ripperl“ werden unterschiedliche Variatio-

nen von Schweinerippchen inklusive Wraps und Burgern serviert, aber auch die Take-away Variante erfreut sich bei den Linzern großer Beliebtheit. Auch wurde in das Lokal ein kleines Geschäft mit regionalen Produkten und eigenen Köstlichkeiten integriert.

## EINLADUNG ZU INFOABEND UND KARRIEREGESPRÄCH: DIGITALISIERUNG IM TOURISMUS

### TERMINE/ORTE:

JOHANNES KEPLER UNIVERSITÄT LINZ, MANAGEMENTZENTRUM, MZ 003 B (EG)

VORTRAG: „WELCHES RÜSTZEUG BRAUCHT ES, UM IM TOURISMUS DURCHZUSTARTEN?“

DATUM: 16. MAI 2018

UHRZEIT: 18:00 - 19:30 UHR

### ANMELDUNG:

Um Anmeldung zum Infoabend wird gebeten. Johannes Kepler Universität Linz, MBA-Tourismusmanagement, Mag.a Dr.in Herta Neiß, <http://tourismus.jku.at/herta.neiss@jku.at>

UNIVERSITÄTSLEHRGANG  
AUFBAUSTUDIUM  
MBA-TOURISMUSMANAGEMENT



# INSIDER

## Impressum

### EIGENTÜMER, HERAUSGEBER & VERLEGER:

Wirtschaftskammer Oberösterreich  
Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie  
4020 Linz, Hessenplatz 3  
T 05 90 909 DW 46 13

### OFFENLEGUNG:

[wko.at/ooe/gastronomie/offenlegung](http://wko.at/ooe/gastronomie/offenlegung)

### REDAKTION:

Mag. Stefan Praher MBA  
Mag. Monika Kalkgruber

### SATZ UND LAYOUT:

Pulpmedia GmbH  
Linzer Straße 1, 4040 Linz

### DRUCK:

Kontext Druckerei GmbH  
Spaunstraße 3a, 4020 Linz

*Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.*

## Service-Team

### FACHGRUPPEN SERVICE - TELEFON 05 90 909 - DW

Mag. Stefan Praher, MBA - 46 00  
Mag. Monika Kalkgruber - 46 01  
Ingrid Fölsner - 46 11  
Lisa Priglinger - 46 13  
Fax - 46 19  
E-Mail [tourismus1@wkoee.at](mailto:tourismus1@wkoee.at)

*Alle Ausgaben des Gast & Wirt  
Insider finden Sie auch unter:*

[www.wko.at/ooe/gastronomie](http://www.wko.at/ooe/gastronomie)  
[www.wko.at/ooe/hotellerie](http://www.wko.at/ooe/hotellerie)  
[www.insider-online.at](http://www.insider-online.at)

ÖSTERREICHISCHE POST AG  
MZ 02Z030686 M  
WKOÖ, HESSENPLATZ 3, 4020 LINZ

**WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

